



Herzhafte Tomatentarte

mit Zitronenthymian und Pesto



40-50min



3-4 Personen

Der Liebling im Sommer, wenn du keine Lust hast, lange in der Küche zu stehen. Diese Tarte ist knusprig, aber auch saftig-aromatisch dank würzigem Pesto, frischen Tomaten, weich geschmorter Zwiebel und gesmolzenem Käse. Der Zitronenthymian ist das Tüpfelchen auf dem i.

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 30g frischer Zitronenthymian & Petersilie
- 1 Packung Pinienkerne
- 1 Päckchen Basilikumöl
- 2 Zwiebeln
- 1 Packung bunte Kirschtomaten
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Packungen Quicheteig¹
- 1 Packung geriebener Käse⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 972kcal, Fett 66.2g, Kohlenhydrate 70.2g, Eiweiß 22.3g



1. Zwiebeln schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Petersilienblätter** abzupfen und mit dem **Knoblauch**, den **Pinienkernen**, **1EL Basilikumöl**, 1-2EL Olivenöl und 1-2EL Wasser zu einem **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. noch etwas Wasser hinzufügen, falls das **Pesto** zu dickflüssig ist.



4. Tartes belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit dem **Pesto** bestreichen, dabei jeweils einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Mit den gebratenen **Zwiebeln** belegen, darauf die **Tomaten** verteilen. Mit Salz, Pfeffer und **Thymian** würzen und mit ca. **2/3 des Käses** bestreuen.



2. Zwiebeln schmoren

Die **Zwiebeln** schälen, in feine Ringe schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz und Pfeffer bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Dann mit ca. 100ml Wasser ablöschen und weiter braten, bis das Wasser verdampft ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Tomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen.



6. Tartes backen

Die **Tartes** im Ofen 25-30Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach Belieben mit dem **restlichen Basilikumöl** beträufeln und heiß oder lauwarm servieren.